



HYGIENE ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

Pré requis : AUCUN	Formation en PRESENTIEL
SARL PMP3 FORMATION – 36, avenue Jean Monnet – 59640 DUNKERQUE	Durée / coût du module : 7 heures / 1 journée 350€ HT par stagiaire
Public concerné : tout salarié partie prenante en HACCP dans son entreprise	
Modalités de mise en oeuvre : 1. Entretien d'analyse de besoins avec le dirigeant de l'entreprise cliente 2. Convention de formation 3. Réalisation des pré-tests avec les futurs stagiaires 4. Attente de validation OPCO	
Délai de mise en œuvre : 2 mois	Validation du Module Attestation de Formation
Possibilité de prise en charge par votre OPCO	 Nos formations sont accessibles pour les Personnes en Situation de Handicap. Veuillez prendre contact avec notre référent handicap (coordonnées ci-dessus) pour tout besoin de compensation

L'objectif général est de mettre les entreprises et leurs salariés (boucherie) relevant du décret n°2011-731 du 24 juin 2011 en parfaite connaissance et conformité de l'hygiène et des pratiques et savoir-faire et de leur mise en application au regard de la méthode HACCP, de la maîtrise du Plan Sanitaire et des Bonnes Pratiques Hygiéniques et Alimentaires. A terme, elles doivent être en mesure de prendre part à une équipe HACCP, et de mettre en œuvre un document interne de traçabilité. Ce en quoi nous garantissons notre accompagnement, si requis, post formation.

Les objectifs opérationnels / contenus de formation :

I. Les compétences nécessaires en termes de gestion de risque alimentaire

1. Les notions d'hygiène et de sécurité alimentaire : leur importance quotidienne
2. Les facteurs de risque (bactériologie...)
3. La connaissance préliminaire des risques de contamination et sanitaires et sa mise en œuvre
4. Les outils de surveillance en regard de l'aspect réglementaire – la traçabilité alimentaire.

II. Les compétences nécessaires en termes de fabrication et d'hygiène inhérente

5. Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication – diagrammes de fabrication
6. L'hygiène des personnes
7. L'hygiène des locaux
8. L'hygiène du matériel
9. Nettoyage et désinfection
10. Le PND
11. La structuration du PND
12. Les protocoles de nettoyage
13. La récurrence et la systématisation
14. L'utilisation raisonnée et mise en timing des produits de nettoyage. Les outils de suivi.

Les finalités / objectifs pédagogiques :

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- Maîtriser les tenants et aboutissants de l'HACCP et des BPH
- Apporter vos connaissances professionnelles pour analyser les dangers
- Mettre en œuvre la traçabilité alimentaire

PMP3 FORMATION

- Assurer l'hygiène des personnes
- Assurer l'hygiène des locaux
- Assurer l'hygiène des personnes
- Appliquer le PND

Votre évaluation, 4 temps :

- Durant les séances : **évaluations formatives** : questionnements / mises en situation / analyse et partage en groupe
- Durant les séances : **évaluations de ressenti de formation** : dans le groupe / par rapport au déroulement de la formation / accompagnement et médiation
- A l'issue de la formation : **évaluation sommative** : par voie de QCM, l'acquisition des objectifs pédagogiques sera évaluée
- Au terme de l'évaluation sommative : **évaluation de satisfaction** sur l'ensemble de votre formation.

Modalités pédagogiques :

- Partage d'expériences
- Apport de connaissances
- Mises en situations
- Evaluations

